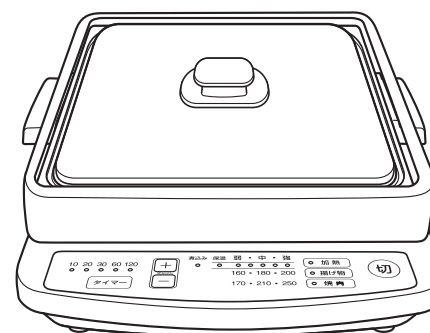
PDF版

ご使用上のご注意

感動をデザインします
TWINBIRD

家 庭 用

IH焼肉グリル

IH-D935 取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1110A

● もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

⚠警告「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

は、してはいけない「禁止」の内容です。	は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

強制
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

禁止
交流100V以外では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

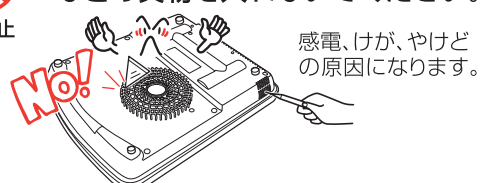
強制
定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

禁止
強い衝撃を与えないでください。
落としたり、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。

禁止
電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止
トッププレートには専用プレート・なべ以外のものは載せないでください。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰などは誤って加熱すると破裂します。
- アルミ箔、アルミ製なべ、金属製スプーン、なべのふたなどは加熱によるやけどの原因になります。
- レトルトパックなどは加熱により破裂します。

禁止
吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れないでください。

感電、けが、やけどの原因になります。

禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

強制
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。
感電やけがの原因になります。

禁止
マグネットプラグをなめさせないでください。特に乳幼児にはご注意ください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止
電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止
電源プラグやマグネットプラグに異物やゴミを付着させないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。
プラグのほこりなどは定期的に取ってください。

強制
揚げ物調理は、揚げ物キーでセットしてください。
「加熱」キーまたは「焼肉」キーではセットしないでください。油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

禁止
トッププレートに衝撃（物を落とすなど）を加えないでください。
ヒビが入ったり割れると、感電の原因になります。

⚠警告

禁止
使用中は、
• そばを離れないでください。
• 予熱時の火力・温度設定は弱めにして加熱しすぎないでください。
少量の油を使う場合、油温が急激に上がり発火の恐れがあります。
なべ底が薄いもの、反っているものは赤熱することがあります。

⚠注意

禁止
空だきや、加熱しすぎないでください。
やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。

強制
液体を加熱するときは突沸に注意してください。
水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
カレーなどの煮物、みそ汁・吸い物・牛乳などの液体は、出力を弱めにして、ときどきかき混ぜてください。

禁止
本体になべをのせたまま持ち運ばないでください。
なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。

接触禁止
調理中や調理後しばらくは高温部（トッププレート、焼肉プレート、焼肉プレートフタ、ガードなど）に直接触れないでください。

やけどの原因になります。

強制
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを持って抜く
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。

禁止
専用の電源コード以外は使わないでください。電源コードを他の機器に転用しないでください。

禁止
火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

火災、感電、漏電の原因になります。

医師と相談
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とよく相談してください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与える恐れがあります。

禁止
排気口、吸気口をふさがないでください。

火災の原因になります。

禁止
なべの下に紙、ふきん、汚れ防止カバーなどを敷かないでください。

敷物が焦げたり温度調節機能が正しく働かず調理物が燃える原因になります。

禁止
800g（900ml）未満の油では揚げ物調理をしないでください。
油温があがりすぎ、発火の原因になります。

禁止
油煙が多く出たら電源を「切」にしてください。
そのまま続けると発火し、火災の原因になります。

⚠注 意

強 制

揚げ物調理中は、油の飛び散りに注意してください。油をこぼしたりしないでください。

やけどの原因になります。
「揚げ物料理のポイント」(11ページ)をご覧ください。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の原因になります。

禁 止

調理以外の目的で使用しないでください。

加熱しすぎたり、異常動作の原因になります。

禁 止

他の機器(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わないでください。

温度調節機能が正しく働かず、発火の原因になります。

禁 止

なべがトッププレート中央の型の模様から、ずれた状態では使わないでください。

加熱しすぎたり、異常動作の原因になります。

強 制

焼肉プレートは必ずガードをセットして使用してください。

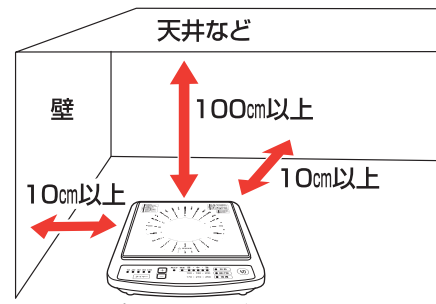
滑り落ちて、けが・やけど・破損の原因になります。

周囲からの距離

禁 止

壁や天井から、十分離したところで使ってください。
(左右方面10cm以上、上方向100cm以上)

火災の原因になります。

排気口の付近は、熱くなるので物を置かないでください。

⚠使用上の注意とお願い

磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけないでください。

- ラジオ、テレビ、補聴器など(雑音の原因になります。)
- ICカード、キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど(記録が消えたり、壊れる原因になります。)

IHクッキングヒーターの上で使わないでください。

磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。

なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意してください。

予熱する場合は、十分ご注意ください。

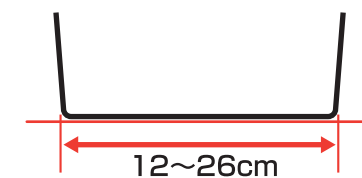
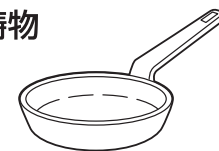
トッププレートの上でIHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。

磁力線により本製品が故障する原因になります。

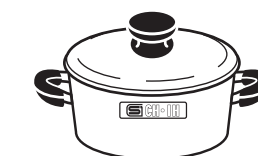
次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、においが出ることがありますが異常ではありません。
- 「ピチッ」という音がする。なべの熱膨張によるものです。
- 「ブーン」「ジーン」という音がする。異常ではありません。
  - 本体内部にある冷却ファンの運転音です。
  - なべの種類によっては共振音がすることがあります。なべの位置を動かすと止まることがあります。

使えるなべ・使えないなべについて

	使えるなべ		使えないなべ
なべ底の形状	●平らでトッププレートに密着するもの ●なべ底の直径が12〜26cm		反りがある / 脚がある / 丸みがある ●約4㎜以上の反り ・安全機能が正しくはたらかなかったり、加熱できないことがあります。 ●なべ底の直径が12cm未満 ●なべ底の厚みが薄すぎる ・厚みが0.6mm以下のものは反ることがある。 ●なべ底の厚みが厚すぎる ・底の厚さが0.8mmを超える→出力が弱く調理できないものがある ・底の厚さが1.5mmを超える→加熱できないものがある
材質	鉄・鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス ●有磁性ステンレス(18−0) ●ステンレス一層なべ(18−8·18−10)		アルミ・銅 耐熱ガラス 土なべ ●土なべ用の陶磁器などは「IH用」と表示されていても使わない。 ・IHヒーターが高出力になると通電をコントロールして出力が弱くなり、うまく調理ができない。 ・熱の伝導が均等でなく、土なべが割れてしまうことがある。 ステンレス多層なべ 種類によっては出力が弱くなったり、加熱できないものがある。

❗なべ底が薄すぎるものは、空だきや強火の加熱で反ることがあります。

❗使えないなべを使用すると、安全機能「なべなし自動停止」がはたらいて、設定ランプ「強」が点滅し、ブザー(ピッ、ピッ、…)が約1分間鳴り続け、電源が切れます。

なべを新しく購入するとき

市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」が認定した [SG IH] [SG CH·IH] マークのあるIH対応なべをお勧めします。

❗IH対応なべ(100V用、200V用)でも、なべ底が厚かったり、ステンレス多層の場合があり、使えないことがあります。「使えるなべ・使えないなべ」をご確認ください。

各部の名称とはたらき

ガード

！付属の焼肉プレート以外には、使用しないでください。

焼肉プレートふた

！付属の焼肉プレート以外には、使用しないでください。

ふたつまみ

焼肉プレート

焼肉プレート取っ手

！ガスコンロなどで使わないでください。
傷みの原因になります。

！ご使用にともない裏面が変色したり、塗装がこすれてはがれることがあります。

〈調理面のフッ素樹脂加工を傷めないために次のことを守ってください〉

- 金属製のお玉やへら、先のとがったものは使わない。樹脂製のヘラを使う。
- ていねいに取り扱う。落としたり、金属などの固いものに当てて傷を付けない。
- 強くこすらない。
- 調理物を入れたままにしない。
- 熱いうちに水につけたりして急冷しない。

本　体

トッププレート

操作パネル部

「火かげん」キー
火力または温度を調節します。
選んだ火力または温度のランプが点灯します。

設定ランプ
（火力／温度）

「切」キー
押すと、通電「切」と
タイマーの解除をします。

「加熱」キー
押すと、加熱調理を開始します。

「揚げ物」キー
押すと、揚げ物調理を開始します。

タイマー設定ランプ

「タイマー」キー
調理時間を設定します。
加熱または煮込み調理に使えます。

「焼肉」キー
押すと、焼肉調理を開始します。

電磁熱源のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生し、
このためトッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。

使いかた…

●使い初めに排気口などからにおいがすることがありますが、異常では ありません。
●使用中は、「ブーン」「ジー」と音がすることがあります。本体内部にある冷却ファンの運転音・通電音・なべの材質によって発生する共振音です。異常ではありません。

出力調節の目安〈加熱・煮込み〉

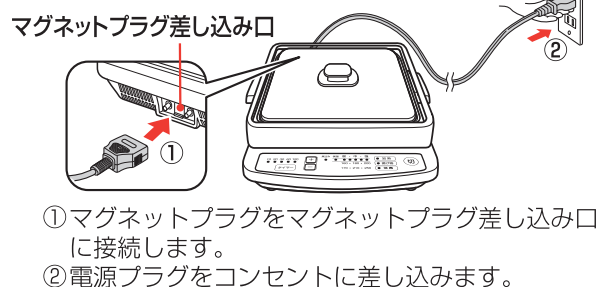
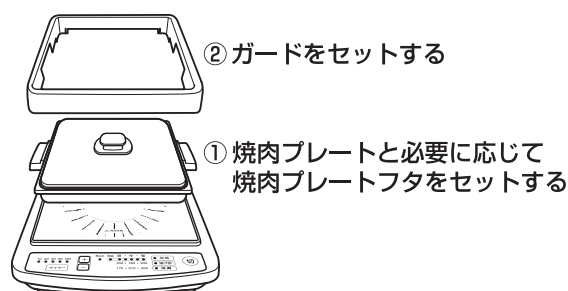
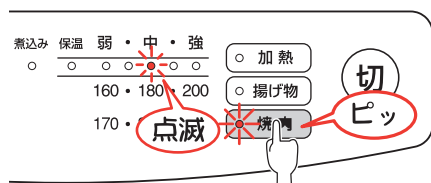
	煮込み	保温	弱	やや中	中	やや強	強	調節のポイント
消費電力(約)			800W	1000W	1100W	1200W	1300W	
煮豆	■						■	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める。材料に火が通ったら「煮込み」にする。ときどきまぜる。
カレー･シチュー･おでん･肉じゃが	■	■	■	■			■	
なべ物・すき焼き		■	■	■	■	■	■	「強」に合わせ、沸とうしたら、煮え具合をみながら調節する。
茶碗蒸し			■				■	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める。
お好み焼き･ホットケーキ			■	■	■			「中」で予熱し、火力を弱めて焼く。

焼き物調理／焼肉プレート使用

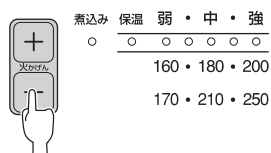
!付属の焼肉プレート以外は使用しないでください。
温度が高くなりすぎたり上がらなかったりすることがあります。

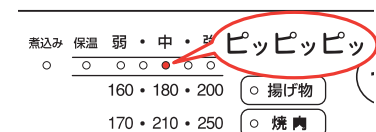
1. 焼肉プレートとガードをセットします。

2. 電源コードを接続します。

①マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。
②電源プラグをコンセントに差し込みます。

3. 「焼肉」キー（焼肉）を押して加熱を開始します。

焼肉ランプが点灯します。
設定ランプ「210」が点滅します。

!先に焼肉プレートを置いてください。
「焼肉」キーを押してから焼肉プレートを置くと、加熱を開始しないことがあります。

4. 「火かげん」キー（＋／－）で火力を選びます。

「火かげん」キーの＋または－を押すごとに選んだ設定ランプが点滅します。
予熱中は点滅します。

5. 調理開始。

設定した温度になると、「ピッピッピッ」と鳴り、設定ランプが点灯に切り替わります。
点灯に切り替わったら、調理を開始してください。

6. 調理終了。

（切）キーを押します。
焼肉ランプと設定ランプが消灯します。

!冷却のため約1分間ファンが動作した後、自動停止します。

7. プラグを抜きます。

製品が冷めたらお手入れします。（12ページ）

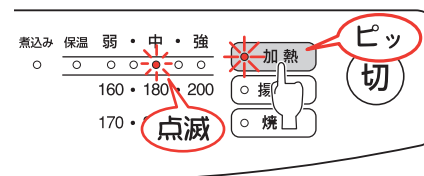
加熱調理

1. なべを中央にのせます。

トッププレートの（目安マーク）を目安に中央にのせます。

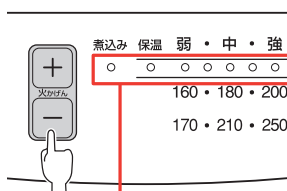
2. 電源コードを接続します。

①マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。
②電源プラグをコンセントに差し込みます。

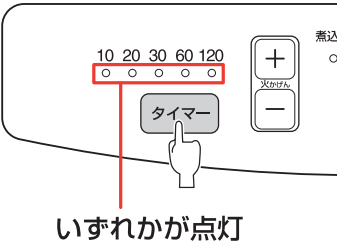
3. 「加熱」キー（加熱）を押して加熱を開始します。

加熱ランプが点灯します。
設定ランプ「中」が点滅します。

!先になべを置いてください。
「加熱」キーを押してからなべを置くと、加熱を開始しないことがあります。

〈調理を始めても自動停止するとき〉
使えないなべをのせていたり、なべの位置が中央からずれていると安全機能「なべなし自動停止」がはたらいて、ブザー（ピッ､ピッ､…）が約1分間鳴り続けた後、自動停止します。
使えるなべか確認し、中央にのせてください。
（→4ページ）

4. 「火かげん」キー（＋／－）で火力を調節します。

「火かげん」キーの＋または－を押すごとに選んだ設定ランプが移動します。

5. タイマーで調理する場合 タイマー で調理時間を設定します。

いずれかが点灯

押すごとに切り替わります。

❗「加熱調理」でのみタイマー設定ができます。

❗タイマー設定をしなくても最後に操作してから2時間が経過すると自動で電源が切れます。（オートオフ機能）

「煮込み」調理をするとき

調理物に火が通ったら、「火かげん」キー で「煮込み」を選びます。
煮込みランプが点灯します。

- 煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- 具が冷えたまま「煮込み」に設定しないでください。調理物に火が通りません。また、途中でだしや具を追加するときは、あらかじめ温めたものを入れてください。
- 「煮込み」を使用するときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ（調理物）をのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
- 煮豆やカレー・シチューなどのルーを使用するときは、時々かき混ぜてください。調理物が沈澱し、焦げることがあります。

6. 調理終了。

切 キーを押します。
加熱ランプと設定ランプが消灯します。

❗冷却のため約1分間ファンが動作した後、自動停止します。

7. プラグを抜きます。

製品が冷めたらお手入れします。（12ページ）

揚げ物調理

必ず揚げ物に適したなべを使用してください。なべの材質・形状によって表示と温度がずれることがあります。調理の出来具合いにより温度を調節してください。

ご注意

- 材料は一度にたくさん入れないでください。一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。
- 金串等、金属の調理用具は使用しないでください。
- 800g（900ml）未満の油では調理しないでください。油温が上がりすぎ、発火の原因になります。
- 調理中はふたをしないでください。
- 揚げ物調理中はそばを離れないでください。

お知らせ

揚げ物調理ではタイマー設定はできません。

調理温度の目安〈揚げ物〉

	160	(170)	180	(190)	200
天 ぷ ら		■	■	■	
コロッケ・冷凍食品			■	■	■
ドーナツ	■	■			

1. なべを中央にのせます。

900gの油を天ぷら鍋に入れます。
トッププレートの を目安に中央にのせます。

2. 電源コードを接続します。

① マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。
② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

3. 「揚げ物」キー 揚げ物 を押して加熱を開始します。

揚げ物ランプが点灯します。
設定ランプ「180」が点滅します。

❗先になべを置いてください。
「揚げ物」キーを押してからなべを置くと、加熱を開始しないことがあります。

4. 「火かげん」キー で火力を選びます。

「火かげん」キーの＋または－を押すごとに選んだ設定ランプが点灯します。
予熱中は点滅します。

目盛	油の温度	調 理 例
200	約195℃	エビの天ぷら
180	約180℃	鶏の唐揚げ
160	約160℃	ドーナツ

5. 調理開始。

設定ランプが点滅から点灯へ切り替わったら、調理を開始してください。
設定した火加減になると、「ピッピッピッ」と鳴り、点灯に切り替わります。

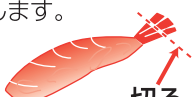
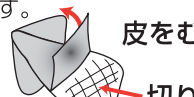
〈調理を始めても自動停止するとき〉
使えないなべをのせていたり、なべの位置が中央からずれていると安全機能「なべなし自動停止」がはたらいて、ブザー（ピッ、ピッ、…）が約1分間鳴り続けた後、自動停止します。
使えるなべか確認し、中央にのせてください。（4ページ）

6. 調理終了。

切 キーを押します。
揚げ物ランプと設定ランプが消灯します。

❗冷却のため約1分間ファンが動作した後、自動停止します。

7. プラグを抜きます。

製品が冷めたらお手入れします。（12ページ）

揚げ物料理のポイント

油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

● **材料の水気を拭き取ります。**
洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

● **揚げる前に材料の下ごしらえをします。** 特別な下ごしらえが必要な材料

エ　　ビ	イ　　カ	シシトウガラシ
背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。 切る	皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。 皮をむく 切り目	水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。 切り込み

● **天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。**
天ぷらの衣…固くならないようにしてください。薄力粉100gに対して、冷水を90ml以上入れてください。
ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

● **冷凍食品についた氷は取り除きましょう。**

● **揚げすぎに注意しましょう。** 特にイカやゆで卵、ししとう、おくらは揚げすぎると破裂することがあります。

揚げものを上手に揚げるには…

- ●メニューに合った温度で揚げましょう。
- ●新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。
- ●一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。
- ●揚げる順番を考えましょう…野菜を先に、魚介類や肉類は後に。（油が汚れやすい材料を後にします。）
- ●揚げカスはこまめに取りましょう。
- ●揚げたものは重ならないように、網付のバットなどに並べましょう。
- ●厚い肉など大きな材料を揚げる場合は、途中で返すときれいに揚げることができます。

● **連続して揚げるときは…**
油の温度が下がりすぎないようにご注意ください。次の材料を揚げる前に3～5分程、予熱するとおいしく揚がります。

● **2度揚げについて** 中まで熱が通りにくい食材（厚みのあるお肉など）は2度揚げするとうまく揚がります。
① 低温（160～170℃）でじっくり揚げます。
② いったん食材を取り出し、温度を 180 に合わせます。（約3～5分待ちます。）
③ ふたたび食材を投入し、約1分揚げます。

天ぷらの衣の作りかた… 卵………1個　　冷水…150ml
薄力粉…100g　　（かき揚げの場合は90ml）

- ●薄力粉はだまができないように、ふるいにかけておきます。
- ●冷水を使います。
- ●卵と冷水を混ぜた中に薄力粉を入れます。
- ●太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。
- ●魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。

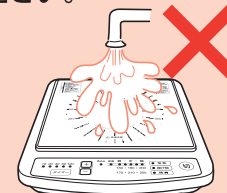
フライの衣のつけかた… **薄力粉→溶き卵→パン粉**の順に薄く均一につけます。

- ●材料の余分な水分はふき取ります。
- ●余分な粉ははたき落とします。
- ●パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
- ●パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。

お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

ご注意とお願い

製品の丸洗いはしないでください。

金属たわしやかたいたわしは使わないでください。

傷がつく場合があります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。

ご使用後は早めにお手入れをしてください。
トッププレートやなべ底に油や飛び散った調理物がついたまま使用すると焼き付いて変色やこびり付きの原因になります。

本　体・トッププレート

よく絞ったふきんでふいてください。
汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤少量をやわらかい布に浸してよく絞ってからふき、そのあと乾いた布でふき取ってください。

● **トッププレートに付いた取れにくい汚れ。**

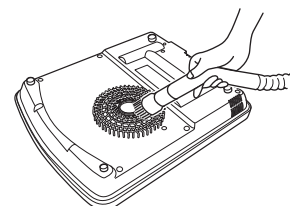
液体のみがき粉（液体クレンザー）を少量付けてこすり、ふき取ってください。

焼肉プレート・焼肉プレートふた・ガード

●冷めてから薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗います。
！急冷しないでください。変形したり、割れる原因になります。
！洗剤の注意書きを確認する。
●すぐに水気をふき取り、十分乾かします。

フッ素樹脂を傷めます。次のようなお手入れはしないでください。

●金属たわし・みがき粉・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・ベンジン・シンナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使わないでください。
●調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しないでください。

吸気口・排気口

掃除機などでほこりを取り除きます。
ほこりが付いたまま使用すると故障の原因になります。

こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

こんなときは	調べるところ	処　置
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	ファンモーターの風切り音やなべの材質によって発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。
「加熱」または「揚げ物」または「焼肉」キーを押しても通電しない	電源プラグ・マグネットプラグが確実に差し込まれていますか？	電源プラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが落ちて（切れて）いませんか？	コンセントは、単独で使用してください。
「加熱」または「揚げ物」または「焼肉」キーを押すと、設定ランプ「強」が点滅し、ブザー（ピッ、ピッ…）が約1分間鳴り続けた後、電源が切れた	なべをのせていますか、位置がずれていませんか？	使えるなべをトッププレート中央にのせてください。
	使えないなべをのせていませんか？	
	なべの底が平らなもので底の直径が12cm以上のものを使用していますか？	
	スプーンなどの小物をうっかり置いていませんか？	トッププレートの上に使用するなべ以外の物を置かないでください。
	なべの位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。 ヒーター通電中になべなし検知機能が働くと、自動的に電源が切れます。 再度キーを押すと使えます。 1分以内であれば自動的に復帰します。
	なべをはずしていませんか？	
調理中、突然ブザー（ピッピッ…）が鳴り、電源が切れた	最後のキー操作をしてから2時間以上たっていませんか？	切り忘れ防止機能の働きによるもので、異常ではありません。 再度キーを押すと使えます。
タイマーが使えない	「揚げ物」または「焼肉」キーで調理していませんか？	揚げ物または焼肉調理ではタイマー設定はできません。加熱または煮込み調理のときに使えます。
ブザー（ピッ）が鳴り続け、設定ランプ（強～中）のいづれかが点滅している	故障です。 お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までご相談ください。	

次の表示・動作になったら…

こんなときは	調べるところ	処　置
3秒間隔でブザー（ピッ）が鳴りながら「強」と「中」の間のランプが点滅する（"ピッ"音とランプ点滅は自動的に止まりません）	空だきしていませんか？ 水が少なくなっていませんか？	過熱防止装置が動作したため、一度マグネットプラグを抜いて15分程度冷ましてください。

安全機能について

なべなし自動停止	使えないなべや、なべがないことを検知して自動的に停止します。
切り忘れ防止	電源を切り忘れた場合、最後のキー操作から2時間たつと、ブザー（ピッ×5回）の後、自動停止します。
温度過昇防止	空だきなど、なべが高温になりすぎると自動的に停止します。

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このIH焼肉グリルの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX　(0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電源		AC100V 50-60Hz
消費電力		1300W
機能	加熱（約）	160W相当～1300W
	揚げ物（約）	160～200℃
	焼肉（約）	170～250℃
	調理タイマー	10·20·30·60·120分（加熱調理のみ）
製品寸法（約）		幅360×奥行380×高さ140mm
製品質量（約）		4.7kg（本体のみ2.7kg）
電源コード（約）		1.8m

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

★長年ご使用の電気器具の点検を！

愛情点検

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電気プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●トッププレートにひび割れなどが発生した。●冷却ファン（本体内部）が回らなくなった。●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。